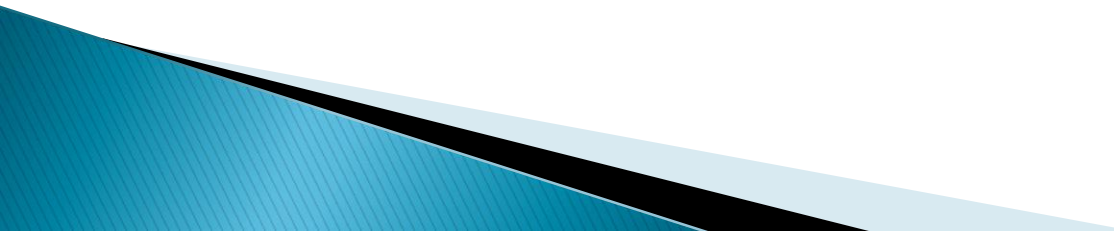


Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 5. 2. 2013
Autor: Mgr. Helena Válková
Určeno pro předmět: Zbožiznalství
Tematická oblast: Potravinářské zboží
Obor vzdělání: Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník
Název výukového materiálu: Chléb a pečivo III. – učební materiál s úkoly.
Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.
Popis využití: Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Závěrem kontrolní otázky k procvičení.
Čas: 20 minut

Chléb a pečivo

- ▶ **Obsah:**
 - ▶ **Charakteristika a výroba pečiva**
 - ▶ **Tržní druhy pečiva**
 - ▶ **Požadavky na jakost pečiva**
 - ▶ **Přejímka pečiva**
 - ▶ **Manipulace a prodej pečiva**
- 

Charakteristika a výroba pečiva

Charakteristika pečiva

- Je dalším druhem pekařských výrobků
- Je potravinou denní potřeby

Výroba pečiva

- Základní surovina pšeničná mouka
- Dílčí přísady dle druhu pečiva
- Všechny suroviny se zpracovávají ihned
- Těsto se tvaruje, plní, sype a peče

Tržní druhy pečiva

Tržní druhy rozeznáváme:

- Bílé pečivo běžné

- a) vodové – mouka, sůl, sladový výtažek a droždí

- Sortiment - veka, vodové rohlíky a žemle

- b) tukové – základní suroviny + cukr a margarín

- Sortiment – loupáky, křoupáky, rohlíky, veka, hvězdičky

Tržní druhy pečiva

Tržní druhy rozeznáváme:

- Bílé pečivo běžné

c) mléčné - základní suroviny + sušené odstředěné mléko

Sortiment - rohlíky, špičky, housky, pletýnky, uzly ... Veškeré uvedené tržní druhy mohou být sypané mákem, solí nebo kmínem. Často jsou dodávány nesypané.

Tržní druhy pečiva

Tržní druhy rozeznáváme:

- Bílé pečivo jemné
 - a) tukové
- k základním surovinám se přidají dílčí přísady – hrozinky, náplně tvarohové, džemy, mák, jádroviny, kusové ovoce ...
Sortiment – briošky, vánočky, mazance, koblihy, koláče a výrobky z listového těsta



Tržní druhy pečiva

Tržní druhy rozeznáváme:

b) máslové

- k základním surovinám přidáme místo margarínu máslo
- výrobky jsou bohatší o přísady
- jsou zdobeny jádrovinou
- Sortiment – velikonoční a vánoční mazance, vánočky, koláče a speciality

Tržní druhy pečiva

Tržní druhy rozeznáváme:

c) pekařské trvanlivé pečivo

- Sortiment – suchary, tyčinky, preclíky

d) ostatní druhy - dělíme:

- speciální jemné – rozinková šnek, čokoládový závitek, Fortely, Miky ...
- polotrvanlivé jemné – šumavské koláčky

Tržní druhy pečiva

Tržní druhy

- Pečivo typu Kornspitz
- vyšší biologická hodnota
- Sortient – rohlík Kornspitz, bageta ...
- Bílé pečivo jemné obsahuje kromě mouky T 650 také cukr, tuk, aromatické přísady, značné množství vajec, kypřeno je droždím a má delší trvanlivost

Požadavky na jakost pečiva

Požadavky na jakost

Senzorické – smyslové, hodnotíme:

- tvar – dobře formovaný
- kůrka - rovnoměrně zbarvená, čistá, stejnoměrně upečená, hladká, sypaná ...
- střídka – dobře propečená, pórovitá, pružná, čistá, barva odpovídající druhu
- chuť a vůně – příjemná, pečivová

Přejímka pečiva

Přejímka

U běžného pečiva navíc vyžadujeme:

- klenutý tvar, křehkou a lesklou kůrku

U jemného pečiva se navíc vyžaduje:

- objem odpovídá druhu, náplň může být lehce viditelná



Manipulace a prodej pečiva

Stárnutí pečiva

- je urychleno prochlazením během přepravy



Manipulace s pečivem

- pečivo nesmí být deformované, spálené, pomačkané, rozlámané, znečištěné ...
- laboratorně zjišťujeme obsah sušiny, tuku, cukru a případně chloridu sodného

Manipulace a prodej pečiva

Manipulace a prodej pečiva

- během přepravy chráníme před deformací a znečištěním
- čisté přepravky (většinou plastové)
- pracovníci přepravy – hygiena
- uchováváme v čistých a vzdušných místnostech
- teplota do 15 °C, vlhkost 75 %

Manipulace a prodej pečiva

Manipulace a prodej pečiva

- ukládáme alespoň 40 cm nad podlahou
- běžné pečivo mnoho nevrstvíme
- jemné pečivo drobné ve 3 vrstvách
- jemné pečivo větší ve 2 vrstvách
- prodej tukového pečiva do 36 hodin po dodávce a běžného pečiva týž den
- dodržujeme přísnou hygienu prodeje

Opakování - diskuze

1. Které druhy běžného pečiva nabízíte ve své prodejně a o jaké pečivo podle druhů se jedná?
2. Které vzhledové vlastnosti pečiva kontrolujeme při přejímce zboží?
3. Čím je způsobeno stárnutí pečiva a jak dlouho po dodávce lze různé druhy pečiva prodávat?

Zdroje

- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží*. 1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 7
- ▶ ANDERLE, P., SCHWARZ, H. *Zbožíznalství. Poživatiny – potraviny, pochutiny*. České vydání 1995, Správa přípravy učňů Praha. NAKLADATELSTVÍ WAHLBERG PRAHA. ISBN 80-901-871-4-5. Lidská výživa, str. 44 – 45
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Croissant.jpg>
- ▶ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f1/Kol%C3%A1%C4%8Dky.jpg/220px-Kol%C3%A1%C4%8Dky.jpg>
- ▶ http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/30/%C4%8Cokol%C3%A1dov%C3%A1_kobliha_s_pudinkem.JPG/120px-%C4%8Cokol%C3%A1dov%C3%A1_kobliha_s_pudinkem.JPG